

Entrate di Mare

COMPOSIZIONE DI PESCE COTTO E CRUDO	€ 26,00
ALICI MARINATE CON CIPOLLOTTO E RADICCHIO	€ 15,00
INSALATA DI PESCE (seppia, gamberi, polipo e verdure fresche)	€ 20,50
GAMBERONI IN TEMPURA AGRODOLCE E TARTARA	€ 21,00
VONGOLE E COZZE ALLA MARINARA CLASSICA	€ 16,00
COZZE DI FONDALE ALLA TARANTINA CON BRUSHCETTA	€ 16,00

Marecrudo (Secondo Mercato)

TARTARE DI TONNO (con lime, maracuja, crema di formaggio e pinzimonio)	€ 20,00
IL CRUDO DEL DIANA (scampo gambero rosso, gambero grigio, ostriche Perle Noire della Bretagna, cannolicchio, tartufo, tonno e ricciola)	€ 45,00
OSTRICHE GILLARDEAU	cad. 1 € 6,00

Le Paste di Mare

CHITARRINE FRESCHE AI FRUTTI DI MARE, CROSTACEI, DATTERINI E BASILICO	€ 23,00
TAGLIOLINO ALLE POVERACCE DELL'ADRIATICO	€ 19,50
SPAGHETTONE FRESCO DI SEMOLA, VERACI, CANNELLINI E PEPE NERO	€ 21,00
RAVIOLI DI CROSTACEI, CON ZUCCHINE, SOGLIOLA E LIME	€ 21,00
PASSATELLO SALTATO, SCAMPI, VERACI, CECI E ROSMARINO	€ 23,50
GNOCCO DI PATATE CON PESTO DI BASILICO, GAMBERI E FETA	€ 20,00
RISOTTO ROSSO ALLA MARINARA ... come una volta	€ 20,00
PACCHERI ALL'ASTICE	€ 29,50
SPAGHETTI, VERACI E POMODORINI	€ 21,00

I Secondi di Mare

I Fritti

CALAMARI - GAMBERI, PARANZA E VERDURE	€ 23,50
GAMBERI, PATATE CHIPS VIOLA E GIALLE	€ 20,50

I Classici

GUAZZETTO DI FRUTTI DI MARE, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E BRUSCHETTA	€ 24,00
MAZZANCOLLE, SCAMPI, CAPPESANTE ARROSTO, SCALOGNO E PENDOLINI	€ 35,00
ROMBO o SPIGOLA (cottura al forno, patate, olive di Gaeta, cipolline e pomodori)	€ 8,50 all'etto
POLIPO, TONNO, CARCIOFI E SALSA VERDE AI CEREALI	€ 24,50
CROSTACEI AL VAPORE, PINZIMONIO E VERDURE ALLA CATALANA	cad. 1 minimo 2 pax € 45,00

Alla Brace

GRIGLIATA DI PESCATO (secondo mercato)	€ 32,50
SEPIOLINE NOSTRANE, ROSMARINO, INSALATA ALL'ACETO	€ 21,50
SPIEDINI GAMBERI E CALAMARI (con panatura alla vecchia maniera)	€ 20,00
SARDONCINI CON MISTICANZA DI CAMPO, CIPOLLA DI TROPEA E PIADINA	€ 17,50
ASTICE	€ 10,00 all'etto
SCAMPI	€ 10,00 all'etto
MAZZANCOLLE	€ 9,00 all'etto
SPIGOLE	€ 7,80 all'etto
RANA PESCATRICE	€ 8,00 all'etto
PORZIONE DI SOGLIOLE	€ 23,50

Entrate di Terra

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI CON PIADINA	€ 18,50
PROSCIUTTO CRUDO DI CARPEGNA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, PANE TOSTATO	€ 16,50

Le Paste di Terra

TAGLIATELLA RUVIDA AL RAGU' DI MORA ROMAGNOLA	€ 14,00
SPAGHETTO ARTIGIANALE POMODORO E BASILICO	€ 12,00
CAPPELLETTO SALSICCIA, TALEGGIO E SPINACI	€ 15,00
RAVIOLO RICOTTA, SPINACI, CREMA DI REGGIANO, PORRO, PATATE E GUANCIALE	€ 15,00
LASAGNA GRATINATA AL FORNO	€ 15,00
STROZZAPRETI CON POMODORO FRESCO, OLIVE, ORIGANO E BUFALA	€ 14,00
SPAGHETTO FRESCO ALLA CARBONARA CLASSICA	€ 14,50

I Secondi di Terra

FILETTO DI MANZO, CACIO E PEPE VERDE TOSTATO	€ 29,00
COTOLETTA CON PATATINE FRITTE	€ 18,50

Alla Griglia

TAGLIATA DI MANZO, SALE GROSSO E ROSMARINO CON PATATE ARROSTO	€ 29,00
FILETTO DI MANZO CON ERBE DI CAMPO RIPASSATE	€ 31,00
PETTO DI POLLO CON ERBETTE	€ 19,00

Contorni

VERDURE GRIGLIATE, OLIO EVO E BASILICO	€ 8,50
ERBE DI CAMPAGNA RIPASSATE	€ 8,50
PATATE AL FORNO	€ 7,50
PATATE FRITTE	€ 7,50
INSALATA MISTA	€ 7,50

Piade

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA	€ 11,00
PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E RUCOLA	€ 11,00
STRACCHINO E RUCOLA	€ 10,00
SALSICCIA, RADICCHIO VERDE E PECORINO	€ 12,50
SALAME PICCANTE E SCAMORZA	€ 11,00
SARDONCINI MARINATI, RADICCHIO VERDE, CIPOLLA DI TROPEA E BALSAMICO	€ 15,00

Insalatone

INSALATA DI GAMBERI, SEDANO, POMODORINI, RUCOLA E GRANA	€ 18,00
TONNARA (misticanza di pomodori, olive taggiasche, bufala, crudo di tonno e avocado)	€ 18,00
AFFUMICATA (radicchio verde, finocchio, pomodori, feta, salmone affumicato e semi di gv irasole)	€ 18,00
INSALATA DI POLLO (insalata verde, pomodori, rucola, finocchio e pollo grigliato)	€ 18,00
NIZZARDA (tonno, uova sode, pomodori, scaglie di grana e verdure di stagione)	€ 18,00

* SI PREGA DI PAGARE AL CAMERIERE, PER LA FATTURA CHIEDERE IN ANTICIPO

Il personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali appositi istruzioni operative, ricettarie, registro allergeni e/o etichette originali delle materie prime utilizzate.

Gli allergeni possono essere presenti nelle singole preparazioni come ingredienti o in tracce o a seguito di contaminazione crociata e sono indicati per ogni ricetta nel menù specifico che può essere richiesto al personale di servizio. In questo locale per condire si usa esclusivamente olio extra vergine di oliva (EVO).

*Utilizzo dei prodotti anche congelati e surgelati secondo disponibilità o reperibilità di stagione variabile in base all'offerta del mercato. In questo locale per friggere si usa esclusivamente olio di girasole.

Pizze Classiche

MARINARA	€ 7,00
pomodoro, aglio, prezzemolo	
MARGHERITA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella	
NAPOLETANA	€ 10,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
ROMANA	€ 10,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
FORNARINA	€ 4,00
olio extravergine di oliva, rosmarino	
FORNARINA CON PROSCIUTTO CRUDO	€ 12,00
CAPRICCIOSA	€ 15,00
pomodoro, mozz., funghi, prosc. cotto, carciofi, olive nere	
QUATTRO STAGIONI	€ 15,00
pomodoro, mozz., funghi, prosc. cotto, carciofi, salsiccia	
CALZONE	€ 15,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
PIZZA RUSTICA	€ 15,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola	
CONTADINA	€ 10,50
mozzarella, rucola	
PARMIGIANA	€ 13,50
pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico	
DELIZIA	€ 10,50
mozzarella, basilico, pomodorini	
VEGETARIANA	€ 15,00
pomodoro, mozz., melanzane, pomodorini, zucchine, rucola	
BUFALOTTA	€ 11,50
pomodoro, mozzarella di bufala cotta, basilico	
PROSCIUTTO COTTO	€ 12,00
FUNGHI	€ 12,00
SALAME	€ 12,00
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	€ 15,00
TONNO E CIPOLLA	€ 15,00
PROSCIUTTO CRUDO	€ 13,00
SALAME PICCANTE	€ 12,50
SALSICCIA	€ 12,50
FUNGHI E SALSICCIA	€ 15,00
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI GRANA	€ 16,00

DIANA	€ 14,50
mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana	
FRUTTI DI MARE	€ 17,00
pomodoro, frutti di mare, spezie all'aglio	
GUSTOSA	€ 15,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	
AI QUATTRO FORMAGGI	€ 11,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, formaggi misti	
GOLOSONA	€ 15,50
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo	
FRUTTI DI MARE CON MOZZARELLA	€ 18,00
pomodoro, frutti di mare, spezie all'aglio, mozzarella	
TRENTINA	€ 15,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck	
FUMÉ	€ 15,00
scamorza, speck e radicchio rosso in forno	
SAPORITA	€ 16,00
pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, carciofini	
SCAMORZA	€ 11,00
pomodorini in forno, scamorza, basilico	
BURRATA E CRUDO	€ 16,00
burrata, prosciutto crudo	

Bevande

BIRRA PICCOLA ESTERA (0,20 CL.)	€ 4,80
BIRRA MEDIA ESTERA (0,40 CL.)	€ 6,80
BIRRA GRANDE ESTERA (1 LITRO)	€ 15,50
BIRRA ROSSA PICCOLA (0,20 CL.)	€ 5,60
BIRRA ROSSA MEDIA (0,40 CL.)	€ 7,60
BIRRE ESTERE IN BOTTIGLIA	€ 6,80
BIBITA LATTINA	€ 4,60
WEINZENBIER	€ 6,80
SUCCHI DI FRUTTA (0,20 CL.)	€ 4,50
ACQUA MINERALE (3/4)	€ 4,00
SPREMUTA	€ 6,50
AMARI, LIQUORI DISTILLATI NAZIONALI	€ 5,00
LIQUORI DISTILLATI ESTERI	€ 5,00
WHISKY RISERVA, COGNAC, DISTILLATI SPECIALI	€ 8,00
GIN TONIC	€ 9,00
CAFFÈ	€ 2,30
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,30
CAFFÈ TEDESCO, CAPPUCCINO, THÈ	€ 3,50
VINO DELLA CASA (1/4)	€ 5,00
VINO DELLA CASA (1/2)	€ 8,50
VINO DELLA CASA (1 LITRO)	€ 14,20
VINO DELLA CASA FRIZZANTE (1/4)	€ 5,00
VINO DELLA CASA FRIZZANTE (1/2)	€ 8,50
VINO DELLA CASA FRIZZANTE (1 LITRO)	€ 14,20

Frutta e Dessert

COPPA GELATO	€ 7,50
ANANAS AL NATURALE	€ 7,50
COPPA DI FRAGOLE CON PANNA (O NATURALI)	€ 7,00
SORBETTO MANTECATO AL CAFFÈ	€ 5,00
SORBETTO MANTECATO AL LIMONE	€ 5,00
SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS	€ 5,00



*La tradizione
nel salotto*

**APERTO
TUTTO L'ANNO**

**LA DIREZIONE SI RISERVA
DI CHIEDERE IL PAGAMENTO
ANTICIPATO.
SI ACCETTANO CARTE DI
CREDITO E BANCOMAT,**